

ПОГОДЖЕНО

Директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Чернігівській області

Віктор ГРИНЕНКО

2022 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор ПРАП «Ресторан «Градецький»

Алла ЗІНЕНКО

2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник Управління освіти і науки Чернігівської облдержадміністрації

Микола КОНОПАЦЬКИЙ

2022 р.

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

комунального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради для професійно-технічного навчання (перепідготовки) кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти за професією 5122 Кухар

Професійні кваліфікації: кухар 3-й розряд

Ступінь навчання – другий

Вид професійної підготовки: професійно-технічне навчання (перепідготовка)

Форма навчання: денна

Термін навчання: 24 тижні

Розділ I. ГРАФІК ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

ступінь	курс	тижні																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
II	1	Т	Т	В	Т	В	Т	В	Т	В	Т	В	Т	В	Т	Т	ВП	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ДКА

Умовні позначення: Т – теоретичне навчання, В – виробниче навчання, П – виробнича практика, ДКА – державна кваліфікаційна атестація

Розділ II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ЗА КІЛЬКІСТЮ НАВЧАЛЬНИХ ГОДИН І ТИЖНІВ

Ступінь	Курс	Професійно – теоретична підготовка		Професійно – практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація		Святкові дні	Канікули	Кількість роб. тижнів	Всього тижнів в н.р.
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві чи в сфері послуг							
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	днів	год.	тиж.	тиж.
II	1	9	318	-	-	7	210	9	320	1	8	-	-	24	24

Розділ III. ПЛАНОВИЙ РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ

Ступінь	Курс	Код	Професія	Кваліфікація
II	I	5122	Кухар	3-й розряд

Розділ IV. ПОЯСНЕННЯ ДО ПЛАНУ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Робочий навчальний план розроблений відповідно СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021 з професії 5122 «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26.10.2021 № 1133. Робочий навчальний план розрахований на перепідготовку здобувачів освіти на базі повної загальної середньої освіти, які мали при вступі вік установлений ДСПТО 5122-НО.55.3-2007 і не мали медичних протипоказань професії. Термін навчання відповідає Державному стандарту ДСПТО 5122-НО.55.3-2007 «Кухар». За погодженням з роботодавцями передбачено набуття додаткових компетентностей, що вільно обираються з урахуванням профілю професії. При організації перепідготовки за робітничою професією термін професійного навчання встановлюється на основі термінів передбачених СП(ПТ)О 5122.L56.10-2021 з професії 5122 «Кухар», при цьому навчальна програма перепідготовки скорочена за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у здобувачів освіти документа про присвоєння робітничої професії.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях та безпосередньо на робочих місцях підприємств. Тижневе чергування теоретичного та виробничого навчання погоджено з роботодавцями. Тижневе навантаження під час теоретичного навчання не перевищує 36 годин, під час виробничого навчання – 30 годин, виробничої практики – 40 годин.

Навчання з охорони праці проводиться відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів з питань охорони праці. При перепідготовці на вивчення предмета «Охорона праці» визначено не менше 15 годин (п. 2.3. Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Державного комітету України з нагляду за охороною праці від 26.01.2005 № 15, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 лютого 2005 р. за № 231/10511). Питання з охорони праці, що стосуються технологічного виконання робіт, застосування матеріалів, обладнання чи інструментів включаються до робочих навчальних програм з предметів спецтехнології та основ технологічного обладнання.

Навчальний (робочий) час здобувачів освіти в період проходження виробничої практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством. За результатами здобуття професійної кваліфікації кухар 3-го розряду проводиться державна кваліфікаційна атестація, що передбачає оцінювання набутих компетентностей й визначається параметрами: «знає – не знає»; «уміє – не вміє». Після завершення навчання кожен здобувач освіти повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у галузі.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці. Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти та погоджується представниками підприємств, відповідно до вимог кваліфікаційних характеристик, потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Особі, яка опанувала освітню програму й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію за професійною кваліфікацією кухар 3-го розряду присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з професії «Кухар» та видається свідоцтво державного зразка про присвоєння (підвищення) професійної кваліфікації.

